

A LA CARTO

LOKAL HOUSE SIGNATURE DISHES

Burrata Pugliese, Ham, 15years Italian Aged Balsamic 2,300
プーリア産“ブラータ”生ハム 15年熟成バルサミコ

Bombette, Spicy Salami, Smoked Cheese, Truffle Risotto 3,000
“ボンベッテ” トリュフリゾット

”GRAM Steak”

Grilled Japanese Beef Sirloin Steak 1g 70JPY
黒毛和牛サーロインのグリル 1g 70円

Chef will grill the meat cut to your desired size.
お客様のお好みの大きさにカットしたお肉をシェフが焼き上げます。

Please let us know if you would like to add grilled vegetable. + JPY 500
付け合わせが必要な方は+500円でグリル野菜をお添え致します。

APPETIZERS

Assorted Eight Kinds of Today's Appetizers 2,200
本日の前菜8種盛り合わせ

Nanohana Frittata, Salsa Vongole, Plum 1,800
菜の花のフリッタータ、サルサ・ヴォンゴレ、梅干し

Garlic Shrimp 1,000
ガーリックシュリンプ

Cheese Platter 1,600
チーズ4種盛り合わせ

SALAD & SOUP

v Kansai Salad, Sesame Cream Dressing, Grilled Vegetable 1,800
v グリル野菜のミックスサラダ 胡麻クリームドレッシング

Soup of The Day 1,000
本日のスープ

PASTA

Pasta of The Day 2,000
本日のパスタ

Main Dish

Involtino di Cavolo, Rockfish, Red Paprika Sauce, kelp 2,800
インボルティーノ・ディ・カボロ、メバル、赤パプリカソース、昆布

Braised Beef Cheek, Mustard, Apple, Red Wine Sauce 2,800
牛ほほ肉の煮込み、マスタード、アップル、赤ワインソース

Chicken Cacciatora, Mushroom 2,300
若鶏モモ肉とキノコの狩人風

v = vegetarian / ベジタリアン, gf = gluten-free / グルテンフリー

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE

全てのメニューは税金・サービス料込の金額になっております

LOKAL
HOUSE

A LA CARTO

Side Dish

v	Grilled Vegetable グリル野菜	1,200
v	Burdock Chips ごぼうチップス	700
v	Crispy French Fries フレンチフライ	700
	Garlic Ciabatta ガーリックチャバタ	700

Dessert

	Strawberry Tart ストロベリータルト	1,300
	Strawberry Mille-Feuille ストロベリーミルフィーユ	1,300
	SAKURA Mont Blanc 桜モンブラン	1,300
	Sbriciolata ズブリチョラータ	1,100
	Tarte au Poire Pistache タルト・オ・ポワールピスターシュ	900
v/gf	Seasonal Fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ	1,600
	Ice Cream and Sorbet Selection アイスクリームとシャーベット	2 Scoops 400 3 Scoops 600
	Vanilla, Chocolate, Pistachio, Strawberry, Uji Matcha バニラ、チョコレート、ピスタチオ、ストロベリー、宇治抹茶	

v = vegetarian / ベジタリアン, gf = gluten-free / グルテンフリー

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE

全てのメニューは税金・サービス料込の金額になっております

LOKAL
HOUSE